TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝電子レンジ家庭用

形　名 T-E17B　取扱説明書・料理集

- ●このたびは東芝電子レンジをお買いあげいただきまして、まことにありがとうございました。
- ●この商品を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分理解してください。
- ●お読みになったあとはお使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- ●保証書を必ずお受け取りください。

まず

安全上のご注意を必ず読む(4~9ページ)
お使いになる前に必ず守っていただきたい事を記載してあります。

初めに

アースを取り付ける(6ページ)
「安全上のご注意」を読んで必ず取り付けてください。

さあ!

調理開始!(13~17ページ)
「レンジで調理する」を読んで始めてください。

もくじ

加熱のしくみ

レンジ加熱

電波で食品を内と外から同時に加熱します。

電波の性質
- 電波が食品に当たると食品の水分に吸収され、水の分子にさつ運動が起こります。その結果、熱が発生し、食品は内部と外部が同時に加熱されます。
- 陶器や磁器などは電波を通しますが、金属製の容器や、アルミのレトルトパックなどは電波を反射するので加熱できません。

レンジ調理のポイント

- 加熱時間は
  食品の分量にほぼ比例します。分量を 2 倍にした場合は、加熱時間も 2 倍弱に合わせます。
- レンジ加熱は
  食品の水分が飛び、乾燥したり固くなりやすいので、少な目の時間設定で加熱します。

あたため :500W(強火) 料理のあたためや、生からの調理に使います。

解凍 :190W(弱火) 弱めの火加減が必要な解凍に使います。

上手に調理するために

- **繰り越し加熱(食品内にこもった熱でさらに加熱が進むこと)を上手に使いましょう**
- **形や大きさをそろえて調理しましょう**
  - 均一に仕上げるためです。
- **ラップはふんわりとかけましょう**
  - ラップは熱に当たると縮む性質を持っているので、ピンと張りすぎると真ん中から破れたり、急激にへこんだりする場合があります。ふんわりと余裕を持ってかけましょう。
- **食品の分量にあった容器を使いましょう**
  - 食品を入れたとき、8 分目位になる大きさが適当です。
- **加熱時間は目安時間です**
  - 調理時間は、食品の種類・形・量・大きさ・初温度・室温などによって多少異なります。取扱説明書に示されている加熱時間は一応の目安です。
- **加熱後の食品を取り出すときは**
  - 加熱後の食品を取り出すとき、容器が熱くなっている場合があります。気をつけて取り出してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

●製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明	
⚠危険	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*[1]を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。
⚠警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*[1]を負うことが想定されること」を示します。
⚠注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*[2]を負うことが想定されるか、または物的損害*[3]の発生が想定されること」を示します。

図記号の説明	
禁止	⦸は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
指示	●は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
注意	△は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

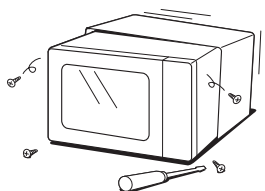
＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

ご使用の前

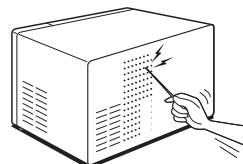
⚠危険

分解禁止

自分で分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

禁止

吸気口、排気口、穴などにピンや針金などの金属物または異物、指を入れない

感電・けがの原因になります。
もし、異物が中に入ったときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

⚠警告

コンセントを単独に使用

電源は、交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使用する

交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

火災・感電の原因になります。

ご使用の前（つづき）

⚠警告

禁止

電源コードや電源プラグを、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

ほこりをとる

電源プラグの刃・刃の取り付け面に、付着したほこりはふき取る

ほこりが付着すると、火災の原因になります。

⚠注意

禁止

電源コードや電源プラグは、排気口や温度の高いところに近づけない

火災・感電の原因になります。

プラグをコンセントから抜く

長期間、使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化により漏電火災の原因になる場合があります。

プラグを持って抜く

電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く

コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

据え付けるとき

⚠警告

包装材を取り除く

使用前に、包装材はすべて取り除く

取り除かないと運転中に発火し、火災・やけどの原因になります。

包装用ポリ袋は、幼児の手の届かない所に保管または廃棄する

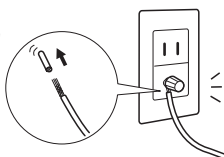
頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する原因になります。

据え付けるとき（つづき）

⚠警告

アースを接続する

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電する原因になります。
アースの取り付けは販売店にご相談ください。

●アース端子を使う場合

- アース線が本体のアースねじにしっかり接続していることを確認してから、アース線先端の皮をむき、芯線部をアース端子につなぐ。電源プラグをコンセントから抜いた状態で接続してください。

●アース端子が無い場合

- アース工事(電気工事資格者によるＤ種接地工事)を行ってください。
工事の依頼はお買い上げの販売店にご相談ください。

■アース工事（電気工事資格者によるＤ種接地工事）が必要な据え付け場所

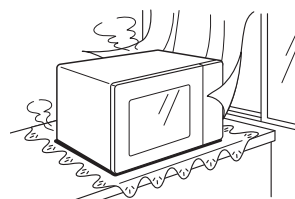
- **湿気の多い場所**
土間、コンクリート床、地下室、醸造・貯蔵所など
- **水気の多い場所（漏電遮断機も設置必要）**
水滴の飛び散る所、水を使う土間、洗い場などの水気の多い所

■アース線を接続できないもの

- **ガス管､水道管､電話線のアース､避雷針**
法令で禁止されています。

禁止

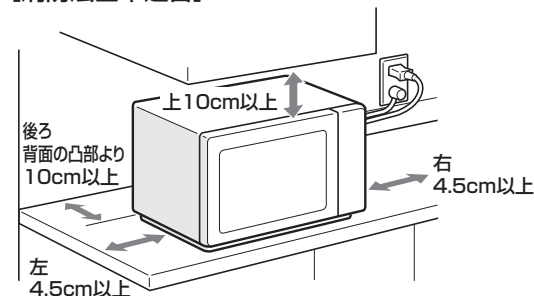
燃えやすいもの､熱に弱いものを本体に近づけない

焦げや、火災の原因になります。
たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの上に置いたり、カーテンなどを近づけないでください。
また熱に弱い家具や壁が周囲にある場合は、熱変形することがあるため遠ざけてください。

⚠注意

壁との間をあける

壁との間をあけて置く

過熱し火災の原因になります。
右・左・上・後ろいずれか１面を開放して設置してください。
後ろは調理物からの油や蒸気で壁や家具が汚れることがあります。排気が直接壁にあたらないように設置してください。

［消防法基準適合］

禁止

水のかかるところや蒸気の出る機器および火気の近くでは使用しない

火災・感電・漏電の原因になります。

禁止

不安定な場所に置かない

落ちたり倒れたりして、けがの原因になります。
もし地震などで転倒・落下した場合は、そのまま使用せずお買い上げの販売店に点検を依頼してください。
本体の落下・転倒を防ぐための転倒防止金具
（別売り：部品コード32582136)をお求めの方は販売店にご相談ください。

使用するとき

⚠警告

禁止

調理中に､電源プラグを抜き差ししない

抜き差しすると火花が発生し、火災・感電の原因になります。

禁止

子供だけで使わせたり､幼児の手が届くところで使わない

感電・けが・やけどの原因になります。

⚠注意

禁止

排気口や吸気口をふさがない

火災の原因になります。

禁止

とびらや庫内に､無理な力や衝撃を加えない

変形し、電波もれによる人体障害の恐れがあります。また、とびらにぶらさがると本体が倒れて、けがをする原因になります。

禁止

回転皿や回転台を手で無理に回したり､衝撃を加えない

容器から熱い食品がこぼれてやけどの原因になります。

禁止

庫内､回転皿､とびらのガラスにものをぶつけたり衝撃を加えない

破損して、けがの原因になります。
容器や茶わんの出し入れのときは、回転皿のふちに当たらないようにしてください。
とびらのガラスにキズがつくと、使用中割れることがあります。

禁止

衣類・ふきん類の乾燥､食品の収納など調理以外の目的には使用しない

過熱・異常動作して火災の原因になります。

禁止

とびらにものをはさんだまま使用しない

電波漏れによる、人体障害や発火の恐れがあります。

禁止

本体の上に､ものを置いたり､布などをかぶせたりしない

置いたものが過熱し、変形・焦げ・発火の原因になります。

禁止

庫内で食品が燃えたときは､とびらを開けない

とびらを開けると勢いよく燃え、火災の原因になります。

- 食品が燃えたときは次の手順で処置してください。
①とびらを閉めたまま「とりけし」キーを押し、運転を停止する。
②電源プラグをコンセントから抜く。
③本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
④鎮火しないときは、水か消火器で消火する。
- そのまま使用せずに、販売店に点検を依頼してください。

安全上のご注意

レンジ加熱のとき

⚠注意

禁　止

庫内がカラのまま、調理しない

- 本体や庫内が異常に加熱され、高温になり、やけどの原因になります。
- また長時間加熱や、少量の食品加熱後も庫内が熱くなり、やけどの原因になりますので終了直後は庫内にふれないでください。

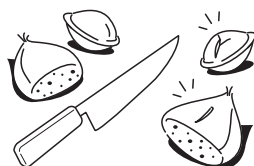
食品を移し替える

缶詰、ビン詰、袋詰、レトルト食品、真空パック入り食品は移し替える

また鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除いてから加熱します。
発火・破裂・けが・やけどの原因になります。

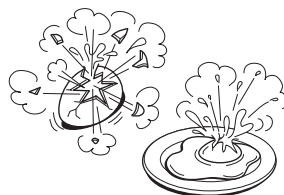
ふたをとる
殻に切れ目を入れる

密封性の高い容器のふたやせんをはずし、皮や殻のある食品は、切れ目や割れ目を入れる

破裂して、けが・やけどの原因になります。

禁　止

卵は、そのまま加熱しない

電子レンジで卵を加熱すると、内部も同時に急激に加熱され膨張します。殻や、卵黄膜によって密閉状態となっているため、一気に破裂してやけどをする原因になります。また取りだした後に、突然破裂することもあります。

- 卵はよく割りほぐしてから加熱してください。
- ゆで卵は作らないでください。
- ゆで卵のあたためなおしもしないでください。

食器や食品を取り出すとき、ラップをはずすときなどは注意する

高温になっていたり、ラップをはずすときに蒸気が一気にでて、やけどの原因になります。

禁　止

食品は加熱しすぎない

飲みもの（コーヒー、牛乳、水）などの液体は、取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。

- 飲みものは加熱する前にスプーンなどでよくかき混ぜてください。

食品の加熱しすぎは発煙・発火の原因となります。

- 加熱する場合は14～15・17ページの設定時間の目安を参考に時間を設定し、様子を見ながら加熱してください。
- 回転皿・容器が熱くなり、割れたり溶ける原因になります。

禁　止

アルミホイル、金属容器、金串は使わない

火花が発生し、とびらのガラス割れなどでけがの原因になります。

禁　止

生クリーム、ヨーグルトなど油分の多い食品は加熱しない

取り出すときに突然沸騰し、やけどの原因になります。

お手入れ

⚠警告

プラグを抜く

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けが・やけどの原因になります。

禁　止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因になります。

⚠注意

プラグを抜き冷めてから

本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

感電ややけどをする恐れがあります。

禁　止

食品や肉汁などで、汚れたままにしない

電波が汚れた部分に集中して火花の発生・発煙・発火などの恐れがあります。
また、さびの原因になります。

- 付着した場合は、本体が冷めてから必ずふきとってください。

お願い

テレビ・ラジオから３m以上離す

雑音や、映像の乱れを防止するために受信感度の弱い場所はさらに雑音が小さくなるまで離してください。

熱や、蒸気から離す

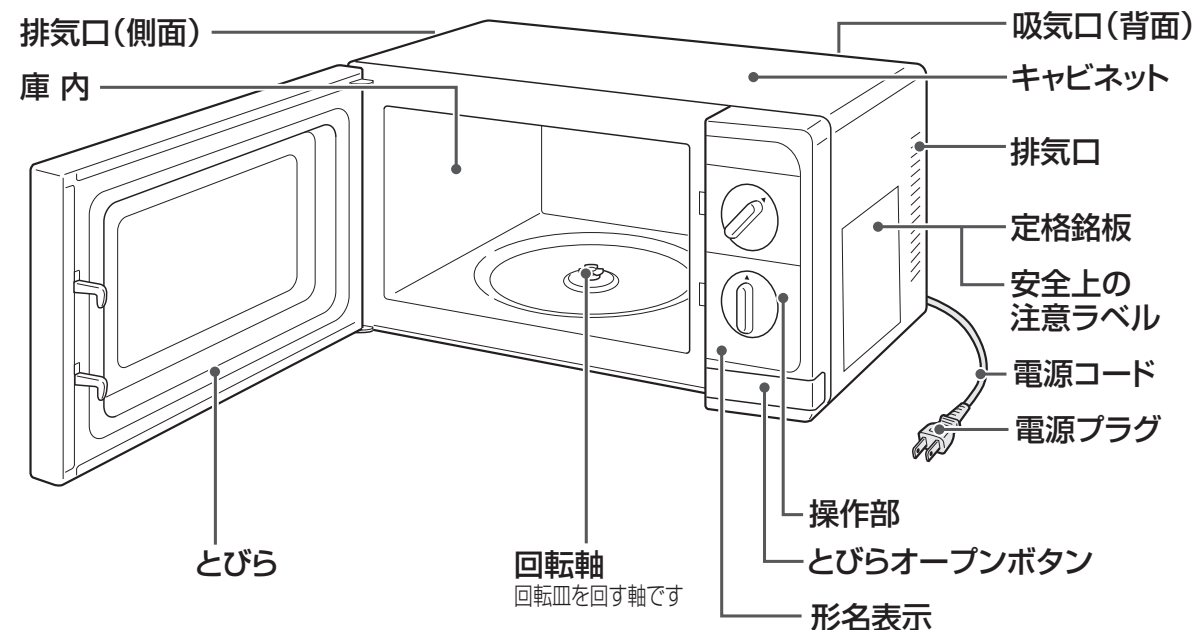
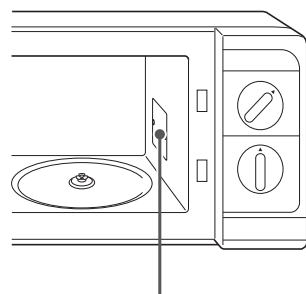
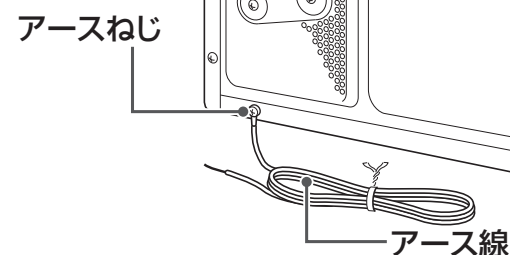
保温釜・ポットなどの蒸気が、本体や操作部にかからないようにしてください。

本体の移動の際は気をつけて

電子レンジは構造上、操作部側が重くなっています。

各部のなまえとはたらき

本 体

[正面]

[庫内側面]

[背面]

付属品

付属品は正しくお使いください

回転台1個	回転皿1枚（ガラス製）
回転皿をのせて使用します	強い衝撃に弱いので、容器や食器の出し入れに気をつけてください

操作部

切換つまみ

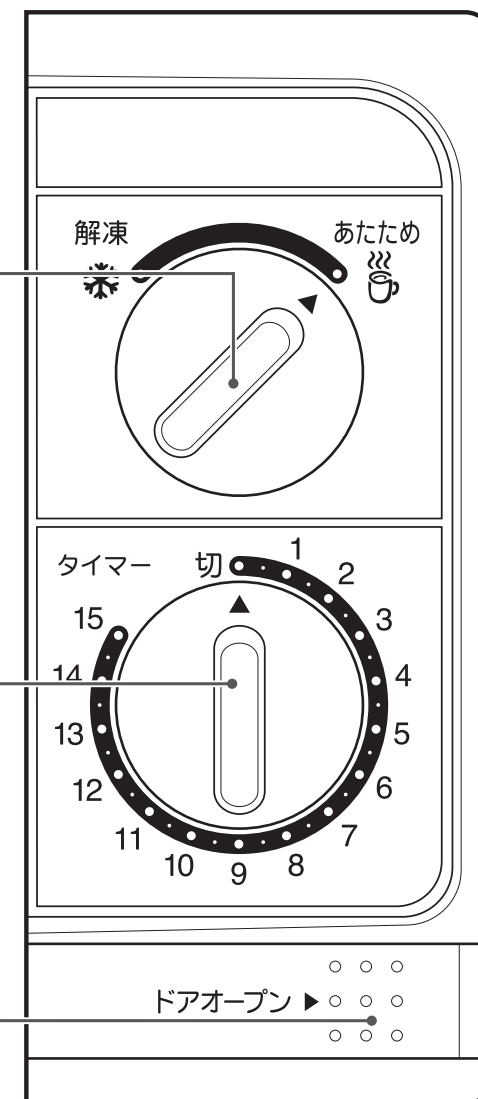
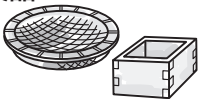
調理に合わせて、つまみを回して切換えます。

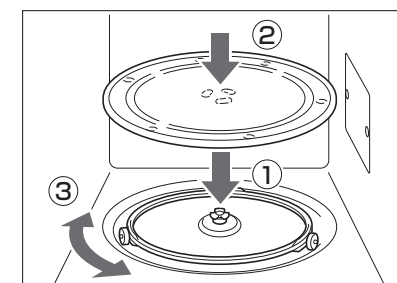
- **あたため**
  食品のあたためにに使います。
- **解凍**
  生ものの解凍に使います。

タイマーつまみ

調理時間の設定に使います。
とびらを閉じたまま、つまみを回すと調理が始まります。
途中で調理を止めるときは、つまみをもとにもどすか、とびらを開いてください。

ドアオープンボタン

とびらを開けるときに押します。

■回転台と回転皿のセットのしかた

回転台を庫内底部に置き、回転皿を裏面の凸部が回転軸にはまるように回転台にのせます。

使える容器・使えない容器

耐熱温度は容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。

容器の種類		
耐熱性がある ガラス	**使えます**	ただし、加熱後急冷すると、割れることがあります。
耐熱性がない ガラス	**使えません**	カットグラス、強化ガラスなど、ガラスの厚みの変化が大きなもの、ひずみのあるものも使えません。
耐熱性がある プラスチック （耐熱温度140℃以上） 「電子レンジ使用可能」表示があるもの	**使えます**	• ただし、ふたには熱に弱い物、密閉性の高い物がありますのではずしてください。 • 油脂、糖分の多い食品は、高温になるので使えません。
耐熱性がない プラスチック （耐熱温度140℃未満）	**使えません**	電波で変形するもの（ポリエチレン･スチロール･フェノール･メラミン･ユリア樹脂など）は使えません。 ※ただし生解凍では発泡スチロール製のトレイが使えます。
陶器・磁器	**使えます**	ただし、金・銀粉、金・銀箔使用の容器は火花が飛ぶことがあるので使えません。
漆器	**使えません**	塗りが剥がれたり、ひびが入る恐れがあります。
アルミ・ホーローなどの 金属容器、金網、金串	**使えません**	とくに金網、金串は火花が飛ぶことがあります。
木･紙･竹製品	**使えません**	金属物を使っている物は、スパークしたり、燃えたりすることがあります。
アルミホイル	**使えません**	ただし、生解凍などで電波を反射する性質を利用して部分的に使うこともあります。
ラップ （耐熱温度140℃以上）	**使えます**	ただし、油分の多い料理は高温になるので使えません。 ポリエチレン製のラップは溶けて燃えることがあるので使えません。

レンジで調理する

例：あたため(500W)で3分調理する

1 食品を入れる

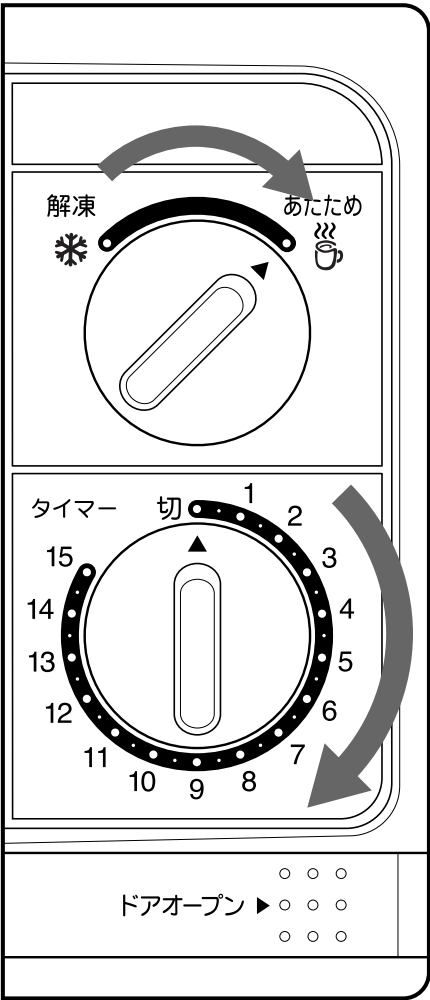
• 食品の量にあった耐熱性の容器に入れます。

2 切換つまみをあたためと合わせる

3 タイマーつまみを回して、調理時間を合わせる

▶ **庫内灯が点灯し、加熱開始**

※2分以内の短い時間に合わせるときは、いったん右に余分に回してから、逆に戻してください。

▶ **チーンと鳴り、調理終了**

お知らせ

• 調理時間は、料理の種類や分量によって違います。
• 調理の途中でとびらを開けるのは自由です。とびらを開けることにより、電源が切れるしくみになっています。
• とびらを開けたあとに調理を続けたいときは、とびらを閉じると残りの調理が始まります。

レンジ調理のコツ

室温や冷蔵食品のあたため

ラップは必要ありませんが、カレーなどの飛びちりやすいものはラップします。

ごはん
- かたまりはほぐし、冷蔵のごはんなど固めのものは水を振りかけて加熱します。

汁もの
- 分量が多い場合は、まとめて器に入れて加熱します。

煮もの
- 煮汁をきり、深めの容器に入れて加熱します。

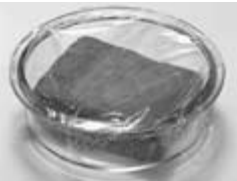
むしもの
- パサついているときは霧を吹いて加熱します。

加熱の目安時間

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
ごはん	1杯(150g)	約1分	×
スープ・みそ汁	1杯(150cc)	約1分40秒	×
野菜の煮物	150g	約1分20秒	×
カレー・シチュー	200g	約3分	○
野菜炒め	200g	約2分	×
しゅうまい	6コ(100g)	約50秒	×
とんかつ	150g	約1分20秒	×
中華まん	1コ(80g)	約50秒	○

冷凍した食品のあたため

皿か器に入れて、ラップをして加熱します。

冷凍ごはん
- 茶わん1杯分(約150g)ずつ小分けにして冷凍した物を、皿や器に入れてラップをして加熱します。

カレー・シチュー
- 深めの皿に入れ、ラップをして加熱後、混ぜ合わせます。

加熱の目安時間

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
冷凍ごはん	1杯(150g)	約2分20秒	○
冷凍カレー・シチュー	300g	約10分	○
冷凍しゅうまい	6コ(100g)	約2分	○
冷凍中華まん	1コ(80g)	約1分40秒	○

上手にあたためるために

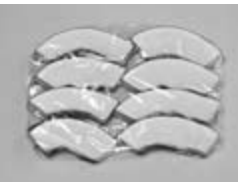
- 食品の分量にあった容器を使用する
- とろみのある食品はラップをして加熱し、加熱後混ぜ合わせる

野菜のゆでもの

葉菜(ほうれん草/ブロッコリー/キャベツ)

- 水洗い後、茎の太いものには十文字に切り込みを入れ、水気を切らずに葉と茎を交互に重ねてラップできっちり包みます。
- 加熱後は流水でアクを取ります。

根菜(じゃがいも/さといも/かぼちゃ)

まるごとゆでるとき
- 水洗いしてラップできっちり包み、直接回転皿にのせて加熱します。
- 加熱後しばらく置いて繰り越し加熱(5分)を利用します。

切ってゆでるとき
- 皮をむき、大きさをそろえて切り、水をふりラップで包み、直接回転皿にのせて加熱します。

加熱終了後は繰り越し加熱(食品内にこもった熱でさらに加熱が進むこと)を利用しましょう。繰り越し加熱の間は食品が乾きやすいのでラップははずしません。

加熱の目安時間

	メニュー名	分量	目安時間	ラップ
葉菜	ほうれん草	100g	約2分	○
	キャベツ	100g	約2分	○
	ブロッコリー	100g	約2分	○
根菜	じゃがいも	1コ(150g)	約4分	○
	さといも	100g	約3分	○
	かぼちゃ	150g	約3分	○
	にんじん	100g	約3分	○

※にんじんなどの、水分を多く加えてゆでたい野菜は、薄く切って容器に入れ、100gに対し大さじ1の水をふり、ラップをして加熱します。

のみもののあたため

牛乳

- 背が低く広口のマグカップに8分目入れて加熱します。
- 加熱後はすぐにかき混ぜます。(放置すると膜ができることがあります)

酒かん

- 背が低くずんぐりしたとっくりに8分目入れて加熱します。
- 加熱ムラを少なくするためにとっくりの首の細い部分をアルミホイルで覆います。

加熱の目安時間

メニュー名	分量	目安時間	ラップ
牛乳	1杯(200cc)	約1分50秒	×
酒かん	1杯(160cc)	約50秒	×

解凍

★生解凍で一度に解凍できる量は 100 ～ 600g です。
★初めに食品の重さを計っておきます。

例：冷凍の肉を解凍する

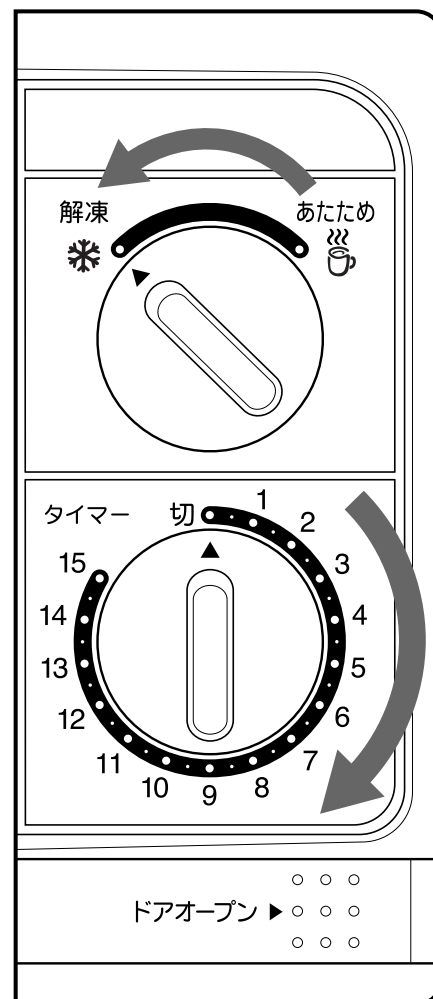
1 食品を入れる

• 発泡トレイのまま解凍できます。
• ラップははずします。

2 切換つまみを解凍に合わせる

3 タイマーつまみを回して、調理時間を合わせる

▶ 庫内灯が点灯し、加熱開始
※ 2 分以内の短い時間に合わせるときは、いったん右に余分に回してから、逆に戻してください。

▶チーンと鳴り、解凍終了

解凍のコツ

解凍後、食材を調理するとき

焼く・煮る・揚げるなど

ひき肉･うす切り肉･かたまり肉

目安時間(調理のときの解凍)

分 量	目安時間	ラップ
200g	約3分	×
400g	約5分40秒	×
600g	約10分	×

さしみとして解凍するとき

弾力を感じない状態(半解凍)に解凍し、包丁を入れたときに、生の大根を切るようサクサクした状態になります。

まぐろ
• 厚さが均一でない場合は、薄い部分が先に加熱されやすいので、薄い部分にアルミホイルを巻いてください。

目安時間(さしみのときの解凍)

分 量	目安時間	ラップ
200g	約2分30秒	×
400g	約4分40秒	×
600g	約7分30秒	×

上手に解凍するために

●ラップやふたをしないで、発泡トレイのまま解凍

●冷凍庫から出してコチコチの状態ですぐに解凍

●アルミホイルで、変色や煮えを防ぐ
• 魚などの身の細い部分に巻いて、加熱しすぎを防ぎます。
分量の多いときや形が均一でないときにも周囲に巻くことをおすすめします。

●解凍する食品の大きさをそろえる
• 上手に解凍できる厚さは 3cm まで。厚さは均一にして、周囲に薄いところがないように準備します。同時に 2 つ以上解凍するときは同じ種類、同じ大きさのものをそろえます。

●庫内や回転皿を十分冷ましてから解凍する
• 庫内が熱いとうまく解凍できないことがあります。
庫内を十分冷ましてください。

●ラップなどに包んで冷凍した食品や、回転皿にのらない大きさの発泡トレイに入っている食品の解凍
• 回転皿にペーパータオルを敷き、その上にラップなどをはずした食品や、小分けにした食品をのせて解凍してください。

お手入れのしかた お手入れはすぐにこまめにがポイントです

⚠警告

お手入れのときは、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けが・やけどの原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因になります。

⚠注意

本体の掃除は電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

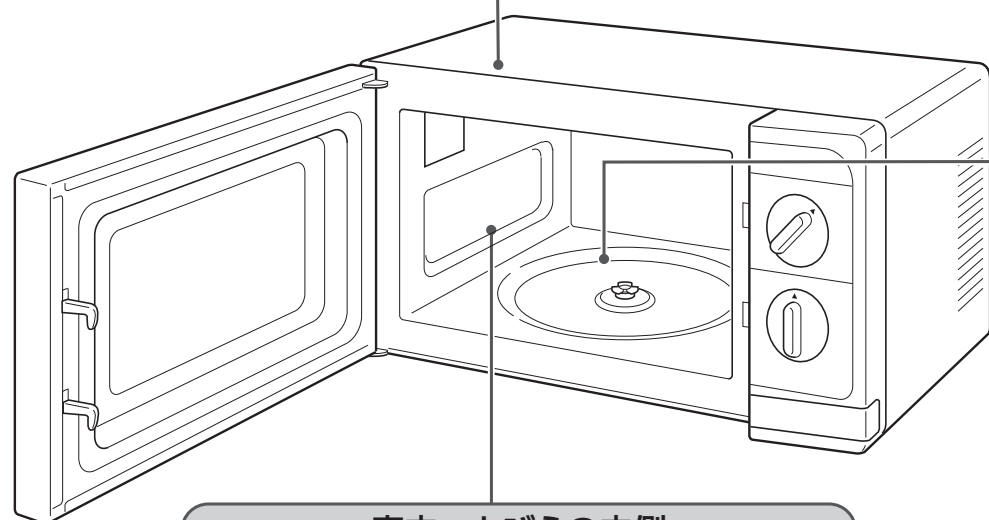
感電ややけどをする恐れがあります。

食品や肉汁などで、汚れたままにしない

電波が汚れた部分に集中して、火花の発生・発煙・発火などの恐れがあります。
また、さびの原因になります。
・付着した場合は、本体が冷めてから必ずふきとってください。

キャビネット・とびら

かたくしぼった、ぬれふきんでふく。
ひどい汚れは薄めた台所用洗剤(中性)をしみ込ませた布でふき取り、必ず洗剤分をふき取ってください。

お願い
- キャビネットやとびらには水をかけないでください。
  さびたり故障したりすることがあります。

庫内・とびらの内側

かたくしぼった、ぬれふきんでふく。
- 落ちにくい汚れは、ぬれたふきんを汚れの上に置いて30分ぐらいふやかしてからふきます。
- 庫内底面は、必ず回転台をはずして拭きます。

お願い
- たわしやフォークなど先のとがった物でこすらないでください。傷になります。
- 回転軸と回転台が動く軌道部に食品くずや調味料をこぼしたままにしないでください。
  回転皿がうまく回らず、故障の原因になります。

■長時間ご使用にならないとき

電源プラグをコンセントから抜き、各部をお手入れしてから、湿気や、ほこりがかからないようにして、おしまいください。

お願い
住宅家具用洗剤(弱アルカリ、アルカリ、弱酸性、酸性など)、オーブンクリーナー、クレンザー、ベンジン、シンナー、漂白剤、熱湯、可燃性ガス(LPGなど)入りスプレー洗剤は使わないでください。損傷、変色、変形、発煙、発火などの原因になります。

回転台・回転皿

スポンジたわしで汚れを落とし、十分に水気をふき取る。汚れは洗い桶などの中で落とす。
- 回転皿の汚れが落ちないときは、水で薄めた漂白剤に一晩つけてください。

お願い
- 回転台・回転皿は使用後、急冷しないでください。破損・変形する事があります。
  また加熱直後に水をかけると蒸気が発生したり、熱い飛沫が飛びます。
- 回転皿は金属たわしや先のとがったものでこすったり、落としたりしないでください。
  傷ついたり、割れることがあります。

修理を依頼される前に

修理を依頼される前につぎのことを点検してください。

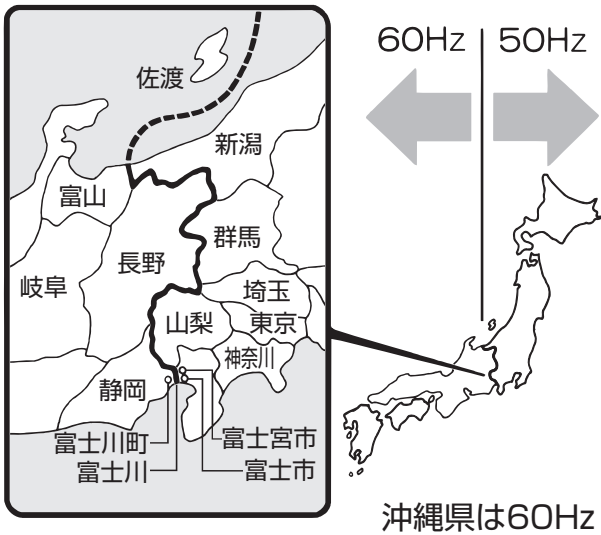
現　　象	理由/点検(処置)
回転皿が右に回転したり、左に回転したりする。	● 回転皿を駆動するモーターが左右どちらにも回転する性質を持っているためです。料理の出来上がりには影響ありません。
調理中、カチカチと音がする。	● 機械室内のスイッチ切換え音です。故障ではありません。
電子レンジ調理の開始時や調理中にポコンという音や、チリチリという連続音がする。	● 電子レンジ調理時の動作音で故障ではありません。
まったく動かない。	● 停電ではありませんか。 ● 電源プラグが抜けていませんか。 ● ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか。 ● 途中でとびらを開閉しませんでしたか。
回転皿、回転台が回転しない。	● 回転皿、回転台を正しくセットしていますか。 ● 回転台のローラーや、ローラー接触部に食品カスや食品汁や調味料がついていませんか。

引っ越しについて

■電源周波数の変更の有無にかかわらず、必ずアースを取り付けてください。
（詳しくは 6 ページ参照）

■電源周波数（Hz：ヘルツ）の異なる地域へ引っ越しのとき

● 下記部品の交換が必要になりますので、事前に販売店にご相談ください。
（電源周波数は、本体の定格銘板に指定してありますので確認ください。）
● 部品交換については、実費を請求させていただきます。
● 部品交換をしないと、電気部品、機械部品に無理がかかり、火災の原因になったり、電気絶縁を悪くしたり、振動が激しくなったりしますのでとくにご注意ください。
● 交換する部品名：高圧コンデンサ・タイマー・高圧トランス

仕様

電源	AC100V　50Hz・60Hz各専用		
定格消費電力	960W		
高周波出力	500W・190W相当　出力切換		
発振周波数	2450MHz		
外形寸法	260(高さ)×450(幅)×316(奥行)㎜		
庫内有効寸法	186(高さ)×285(幅)×312(奥行)㎜		
回転皿(ガラス製)直径	260㎜		
質量(重量)	11kg		
コードの長さ	1.5m	総庫内容量	17L
電子レンジ機能の年間消費電力量	60.1kWh/年	区分名	A
年間待機時消費電力量	0kWh/年	年間消費電力量	60.1kWh/年
タイマー時限	15分		

- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

保証書（別添）

- この東芝電子レンジには、保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- この東芝電子レンジの保証期間は、お買い上げいただいた日から1年です。ただし発振管（マグネトロン）は2年です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の保有期間

- 東芝電子レンジの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後8年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合

東芝家電修理ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-41　受付時間：365日 **24時間**
携帯電話からのご利用は ナビダイヤル 0570-06-4114（通話料：有料）
PHSなどからのご利用は 0173-38-3168（通話料：有料）

お買い物・お取り扱いのご相談

東芝家電ご相談センター

フリーダイヤル 0120-1048-86　受付時間：365日 **9:00~20:00**
携帯電話・PHSなどからのご利用は 03-3426-1048（通話料：有料）
FAXでのご利用は 03-3425-2101（通信料：有料）

- 「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

修理を依頼されるときは　出張修理

- 20ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

■保証期間中は

- 保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

- 修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料等で構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ、技術員を派遣する料金です。

■ご連絡いただきたい内容

品　名	電子レンジ
形　名	T-E17B
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も合わせてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問希望日	
便利メモ	電話番号

お買い上げ店名を記入されておくと便利です。

■ご転居のときは

- 電源周波数が異なる地域へのご転居のときは、部品交換が必要となります。詳しくは21ページ「引っ越しについて」を参照ください。

愛情点検

長年ご使用の電子レンジの点検をぜひ！

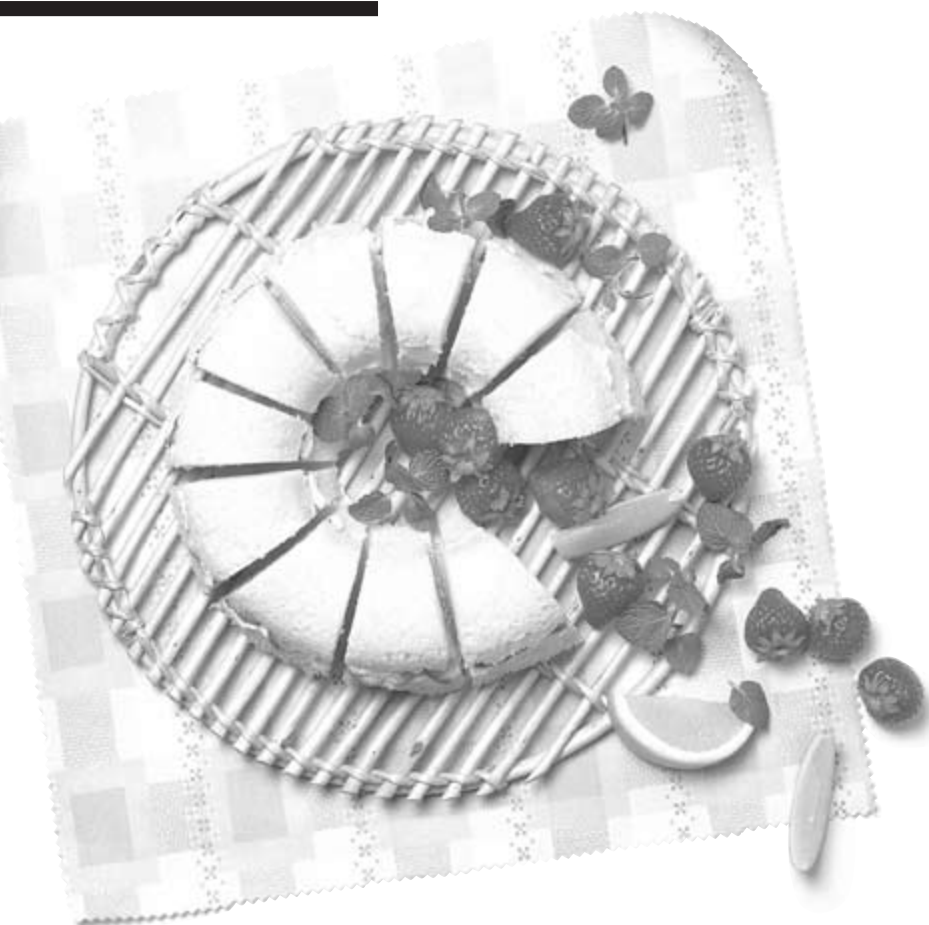
このような症状はありませんか。

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- タイマーつまみを設定し、調理を開始しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないことがある。
- 使用中に異常な音や臭いが出ることがある。
- 庫内のカバーや壁面が汚れ、スパーク（火花）または煙が出ることがある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理を依頼してください。（技術のあるサービスマン以外の人は絶対にキャビネットをはずさないでください。）

東芝電子レンジ

T-E17B

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）